



BACHELOR UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE GÉNIE BIOLOGIQUE

Parcours Diététique et Nutrition

Les parcours se choisissent dès la 1^{ère} année. Aucun changement de parcours n'est possible en cours de cursus.

OBJECTIFS

Le professionnel dispense des conseils nutritionnels, participe à l'éducation et à la rééducation nutritionnelle des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation. Il contribue à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités de prévention en santé publique. Son activité professionnelle peut relever d'un exercice salarié ou libéral.

CANDIDATURE

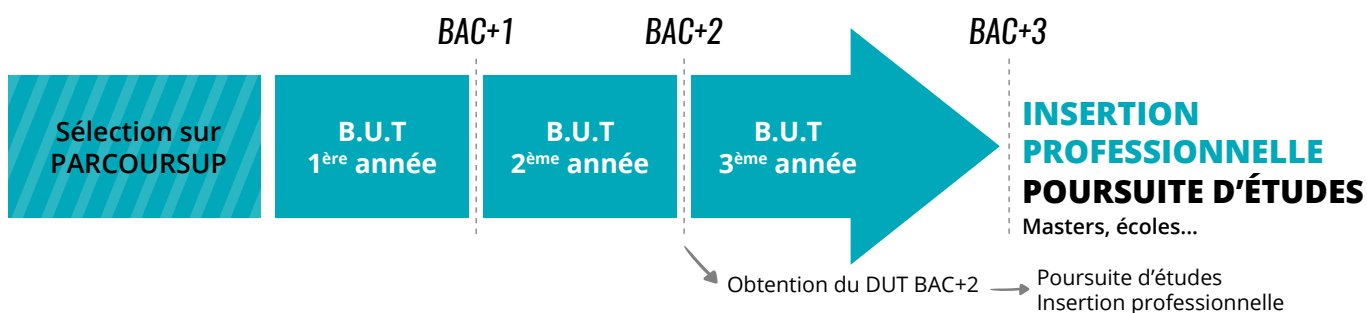
via la plateforme **ParcourSup** du 20 janvier au 29 mars 2022

PROFIL

BAC général obtenu après 2021 avec au moins deux des spécialités suivantes : Mathématiques, Physique-chimie, SVT.

BAC général obtenu avant 2021 : BAC S.

Bac technologique : STL.



ALTERNANCE

Possible dès la 3^{ème} année du B.U.T pour tous les parcours.

LE B.U.T

BAC+3 <

Niveau 6 : grade licence, 180 ECTS <

Cursus intégré de 3 ans <

Approche par compétences <

Mobilité internationale facilitée <

Situations professionnalisantes <



Formation initiale

Formation continue



ORGANISATION DE LA FORMATION

Date de début : septembre

Durée : 3 ans

Volume horaire : 2000h

Stage : 26 à 30 semaines au cours des 3 années

Projet tutoré : 600h

Contrôle des connaissances : contrôle continu

CONTACTS

Secrétariat du département Génie Biologique

Tél. : 04 99 58 50 80

Courriel : iutms-gb@umontpellier.fr



Pôle Relations Entreprises & Alternance

Tél. : 04 99 58 52 37

Courriel : iutms-prea@umontpellier.fr



EN SAVOIR PLUS



- **Nutrition • Profession paramédicale**
- **Soins • Qualité alimentaire**
- **Éducation nutritionnelle • Éducation thérapeutique du patient**

COMPÉTENCES

- > Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable.
- > Conduire une démarche de soins diététiques, éduquer les personnes bien portantes ou malades.
- > Éduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation.

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Mairies,
- Cliniques, hôpitaux,
- Industrie agro-alimentaire,
- Centre sportif,
- Thalassothérapie,
- Service de restauration collective,
- Entreprise d'Hospitalisation À Domicile (HAD),
- Auto-entrepreneur ou libéral.

ATOUTS DE LA FORMATION

- Formation pluridisciplinaire pratique et théorique, comportant 50% de travaux pratiques et des évaluations par des mises en situation professionnelle.
- Module de formation de 40h en Éducation Thérapeutique du Patient (ETP).
- Nombreux intervenants professionnels, correspondant à tous les débouchés de la formation. Forte implication des professionnels du CHU de Montpellier.
- Équipements et installations spécifiques : unité de production culinaire professionnelle, appareils d'enregistrement de physiologie, salle d'Analyse sensorielle, salles de TP d'analyse chimique, biochimique et microbiologique, salle informatique, laboratoire de langue...
- 4 périodes de stage réparties sur les 3 ans couvrant différents débouchés de la formation (restauration collective, secteur de soins, autres secteurs professionnels).
- Une 3^{ème} année possible par alternance.

MATIÈRES

- Communication
- Anglais
- Chimie, Biochimie, Enzymologie
- Techniques d'analyse en biologie physique

Spécifiques :

- Physiologie, Métabolisme et Physiopathologie
- Diététique thérapeutique
- Qualité, Hygiène, Sécurité alimentaire
- Sciences des aliments & Techniques culinaires
- Environnement professionnel en secteur de soins et autres
- Prévention et information nutritionnelle
- Education Thérapeutique du Patient

